AMÉLIORER SES REVENUS
AVEC LE VEAU SOUS LA MÈRE



SOMMAIRE

POURQUOI le Veau Sous La Mère ?

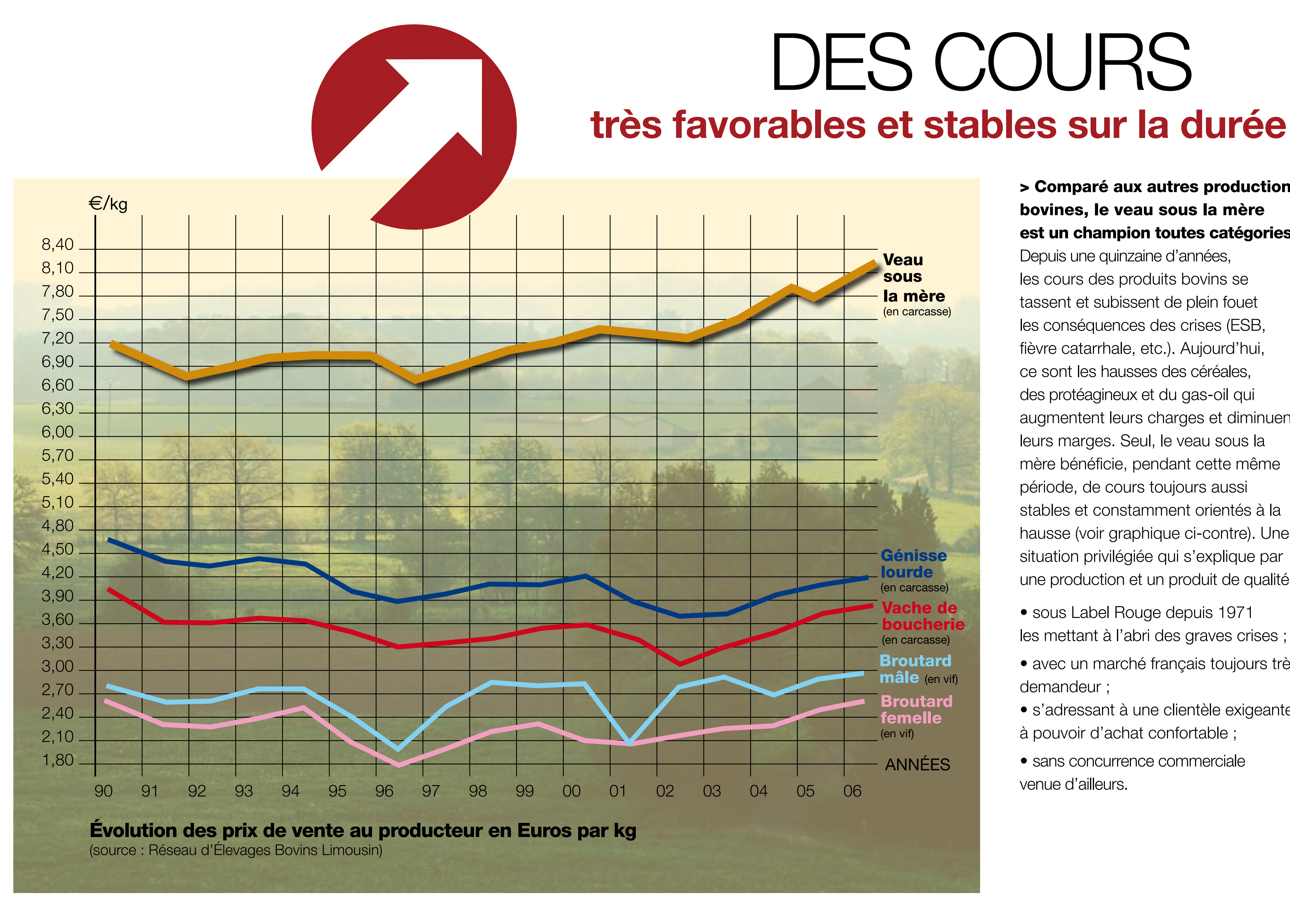


Bien rémunérée, un retour sur investissement immédiat, une activité hivernale pour mettre du beurre dans les épinards, la production du Veau Sous La Mère redevient à la mode. Il faut dire qu'elle a aujourd'hui de nombreux atouts. Rescapée d'une agriculture à dimension humaine, elle bénéficie maintenant de nouvelles méthodes d'élevage qui facilitent le travail et libèrent l'éleveur. Les petites comme les grandes exploitations redécouvrent ce veau qui leur permet de générer pendant l'hiver des revenus supplémentaires.

Au banc d'essai des productions bovines, c'est le veau sous la mère qui rapporte le plus et le plus vite, qui nécessite le moins d'investissements, qui valorise le mieux le travail de l'éleveur et dont la qualité exceptionnelle de la viande est reconnue par les professionnels comme par les consommateurs : **un veau en or !**

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
VEAU SOUS LA MERE

DES COURS
très favorables et stables sur la durée



Évolution des prix de vente au producteur en Euros par kg
(source : Réseau d'Élevages Bovins Limousin)

> Comparé aux autres productions bovines, le veau sous la mère est un champion toutes catégories.
Depuis une quinzaine d'années, les cours des produits bovins se tassent et subissent de plein fouet les conséquences des crises (ESB, fièvre catarrhale, etc.). Aujourd'hui, ce sont les hausses des céréales, des protéagineux et du gas-oil qui augmentent leurs charges et diminuent leurs marges. Seul, le veau sous la mère bénéficie, pendant cette même période, de cours toujours aussi stables et constamment orientés à la hausse (voir graphique ci-contre). Une situation privilégiée qui s'explique par une production et un produit de qualité :

- sous Label Rouge depuis 1971 les mettant à l'abri des graves crises ;
- avec un marché français toujours très demandeur ;
- s'adressant à une clientèle exigeante à pouvoir d'achat confortable ;
- sans concurrence commerciale venue d'ailleurs.

LES ATOUTS
d’un produit haut de gamme



> Une viande exceptionnelle
Le Veau Sous La Mère, c’est la Rolls-Royce du veau. Un grand produit gastronomique français, reconnu pour la finesse de son grain, son fondant, sa flaveur, sa tendreté et sa jutosité à nuls autres pareils.

> Un marché très demandeur
Ce produit d’exception est porté par une clientèle d’inconditionnels. Des bouchers exigeants, des consommateurs avertis et de grands cuisiniers constituent son créneau. Un créneau où la qualité a un prix que ces connaisseurs sont prêts à payer. La demande est forte et malheureusement le veau sous la mère est trop rare pour la satisfaire. C’est la raison pour laquelle les filières recherchent activement de nouveaux éleveurs (pas moins de 1000 à 1500) pour faire face à ce besoin.

> Des filières sous Label Rouge
Depuis 1971, le Veau Sous La Mère a su distinguer et protéger sa qualité grâce au Label Rouge. Il a su organiser des filières depuis l’étable jusqu’à l’étal du boucher pour valoriser le travail des éleveurs et s’assurer le concours de distributeurs qui savent mettre en valeur et vendre ce produit.

GARANTIE QUALITE SUPERIEURE label Rouge
DÉCRET DU 12.03.96

> Investissement minimum pour gain maximum
En veau sous la mère, l'investissement de départ est moins élevé que pour les autres productions de viande bovine y compris en foncier, les veaux restant à l'étable. La plus grosse dépense concerne l'aménagement de quelques cases à veaux.

> Autonome et économe
Avec très peu d'achats extérieurs, cette production trouve à peu près tout sur l'exploitation. Cette autonomie, à une époque où les cours des aliments, des céréales, des oléoprotéagineux, des engrais et maintenant du gas-oil s'envolent, est un facteur majeur d'économies.

> La valorisation d'un savoir-faire
Peu d'investissements, des charges faibles et des cours attrayants, voilà les conditions d'une très bonne marge. Cette marge récompense le travail de l'éleveur, pour une fois, à sa juste valeur.

> Une production modernisée, maîtrisée et respectueuse de la qualité de vie
Aujourd'hui, le veau sous la mère est une production qui s'appuie, comme les autres, sur des méthodes modernes de simplification et d'organisation du travail des éleveurs. La salle de tétée, les cases collectives, la génétique, la maîtrise de la reproduction et du désaisonnement sont maintenant des pratiques bien rodées dans les élevages.

LA DIVERSIFICATION

une solution pour gagner plus !



4 MOIS

LE CYCLE DE PRODUCTION LE PLUS COURT
On perçoit le fruit de son travail au bout de seulement 4 mois.
Pas de problème de trésorerie en comparaison d'autres productions.
Au contraire, c'est la vente des veaux qui alimente régulièrement cette trésorerie.

> Gagner de l'argent dans les périodes creuses
C'est en automne-hiver qu'il faut faire du veau sous la mère pour profiter des meilleurs cours. Cela tombe bien car, dans beaucoup d'exploitations, c'est la période où l'on est le plus disponible.

> Une production qui laisse du temps pour faire autre chose
Le veau sous la mère prend trois à quatre heures par jour au maximum, réparties entre le matin et le soir, pour la tétée, l'alimentation et le paillage.
Le reste du temps est disponible pour d'autres activités.

EN SAVOIR PLUS « Se diversifier dans la production de veaux de lait sous la mère : une garantie de revenu, sécurisé en temps de crise » (Édition CIVO- Réseau d'Élevages Bovins Limousin - Décembre 2007)



Le produit à élever

Le veau sous la mère est un produit haut de gamme, il répond donc à des critères de qualité qui déterminent son prix. Voici ceux qui permettent de bénéficier des meilleurs revenus*.

*En fonction de votre Organisation de Producteurs et de la spécificité de ses débouchés, ces critères peuvent légèrement varier.

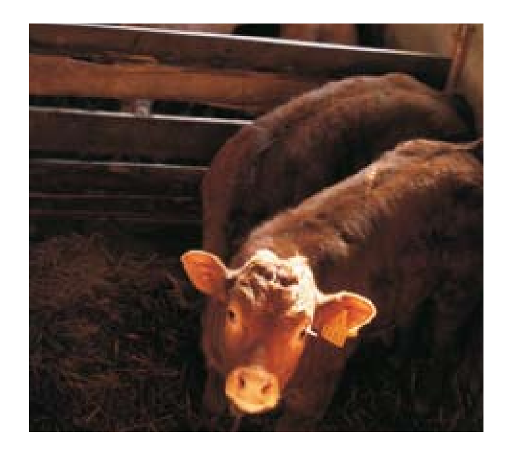
- un veau nourri au pis
- âge : 4 à 5 mois
- poids de carcasse : 120-150 kg
- conformation : E ou U
- couleur : blanc (classe 1) ou rosé clair (classe 2)
- état d'engraissement : ciré (classe 2) ou couvert (classe 3)
- respect du cahier des charges du Label Rouge.

MODE D'EMPLOI pour une diversification réussie

> Votre exploitation peut-elle s'adapter à cette production ?
Pour commencer à faire du veau sous la mère, même s'il est inutile de s'agrandir, quelques conditions sont à réunir :
- disposer de pâturages proches des bâtiments pour sortir et rentrer facilement les vaches nourrices ;
- avoir un peu de place à côté des mères pour aménager quelques cases collectives pour les veaux ;
- travailler avec un troupeau de race bouchère : Limousine, Blonde d'Aquitaine, Bazadaise, Charolaise ou Gasconne ;
- disposer d'un peu de temps matin et soir à consacrer à la tétée pendant la période de production.

IDÉAL
EN SYSTÈME MIXTE BROUTARD+VEAU SOUS LA MÈRE
Ce veau est facile à envisager quand on est déjà en système broutard. Avec les vêlages d'été-automne, on fait du veau sous la mère et avec ceux d'hiver-printemps, on fait du broutard. Cette formule est idéale pour ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier et rentabilise l'exploitation dans les périodes creuses. Mieux qu'un complément, il est aussi la garantie d'un bon revenu sur lequel on peut compter quand les cours du broutard deviennent capricieux, comme on le constate depuis quelque temps.

> Quand faire du veau sous la mère ?
Il ne s'agit pas de commencer n'importe quand. En effet, la consommation étant surtout très soutenue d'octobre à mai, les cours sont alors à leur plus haut niveau. C'est à partir des vêlages d'été, d'automne et de début d'hiver que l'on doit faire du veau sous la mère pour bénéficier des meilleures conditions financières et écouler les animaux sans difficultés.



EN SAVOIR PLUS « Guide de conseils pratiques pour une conduite moderne de l'élevage du veau de lait sous la mère » (Édition CIVO - Décembre 2004)

BÂTIMENTS & AMÉNAGEMENTS
simples et pratiques !



Pour faire du veau sous la mère, il suffit d'aménager un endroit dans les bâtiments existants avec une aire de tétée à proximité des cases à veaux et équipée d'un cornadis pour les vaches. Toutefois, ne pas omettre de respecter les normes et bien réfléchir à simplifier les tâches et à faciliter les manipulations.

EN SAVOIR PLUS
• « Guide pratique de l'aménagement des cases collectives pour le logement des veaux sous la mère » (Édition CIVO - Fév. 2003)
• « Dossier Bâtiments Veau Sous La Mère » (CIVO - 5e édition - 4e trimestre 2007)

> Un local à veaux aéré, clair et spacieux
• un volume de vie de 8 à 10 m^3 par veau ;
• un renouvellement de l'air constant sans courant d'air, en installant des ouvertures et une ventilation appropriées ;
• une exposition Nord/Nord-Est ;
• une isolation de la toiture et des parois Sud et surtout Ouest contre la chaleur ;
• un éclairement naturel suffisant sans exposition directe des veaux aux rayons du soleil ;
• une désinsectisation du local contre les mouches en été.

> Des cases à veaux collectives bien conçues
La conception des cases à veaux est déterminante pour la qualité de la production et pour le confort de travail de l'éleveur. Pour cela, quelques normes sont à respecter :
• 2 à 4 veaux par case ;
• 1,8 m^2 de surface de vie par veau ;
• des cases de forme carrée pour faciliter le couchage et la tranquillité des veaux ;
• des matériaux utilisés pour les parois et les barrières qui ne rouillent pas et faciles à nettoyer et à désinfecter (acier inoxydable ou galvanisé, bois imputrescible non traité, plaques de PVC ou de polyéthylène, …) ;
• une élimination de toutes sources de fer à nu ou susceptibles de rouiller (vis, boulons, charnières, verrous, soudures) ;
• une protection des murs en torchis, pierres ou parpaings en les crépissant ou en les habillant.



LE CURAGE MÉCANIQUE
Au moment de la conception de vos aménagements, pensez à la possibilité de curer les cases avec votre tracteur : largeur des cases pour passer, dégagement pour manœuvrer avec l'engin, cases tampons pour accueillir les veaux pendant le curage… Autant d'adaptations qui vous feront gagner un temps précieux et vous économiseront de l'huile de coude.

LE PAILLAGE SANS PEINE
Le paillage des cases est aussi une tâche avec laquelle on peut gagner du temps en stockant mécaniquement les ballots de paille sur un plancher installé au dessus des cases. La paille sera ainsi larguée dans les cases par gravité. Il suffisait d'y penser.



CONFORT DES VEAUX
ambiance trois étoiles !

> Calme et zéro stress
Pour bien profiter, les veaux doivent vivre dans une atmosphère calme, sans rien qui vienne les déranger, les agacer ou les effrayer. C'est une règle impérative à respecter si l'on veut avoir une bonne croissance. Pour cela, certaines précautions sont nécessaires :
• dans les deux semaines qui suivent leur naissance, mettre les veaux en case collective pour éviter qu'ils prennent de mauvaises habitudes ;
• alloter les veaux par catégories d'âges et de poids afin que les plus vieux ne perturbent pas les plus jeunes ;
• éviter de réalloter les veaux en cours d'élevage ;
• faire la tétée matin et soir à des heures régulières ;
• déparasiter les veaux (poux, teignes, vers intestinaux) ;
• traiter le local contre les mouches l'été.

> Qualité du couchage : indispensable !
La litière est un élément essentiel puisque les veaux en croissance optimale passent les 3/4 de leur temps couchés à « faire du gras ». C'est dire si la qualité de la paille doit faire l'objet de beaucoup d'attention :
• constituer un stock suffisant pour des litières abondantes (jusqu'à 20 cm d'épaisseur au départ en litière accumulée) avec un renouvellement de1 à 2 kg par jour et par veau ;
• trier la paille destinée à la litière en ne gardant que la plus propre, la plus sèche et la mieux conservée ;
• supprimer toute présence d'herbe, de terre, de paille broyée ou friable ;
• veiller à ce que la litière absorbe et draine bien les jus et soit toujours propre et sèche en surface ;
• changer le moins souvent possible de nature et de qualité de paille pour ne pas éveiller la curiosité des veaux et leur envie d'y goûter.



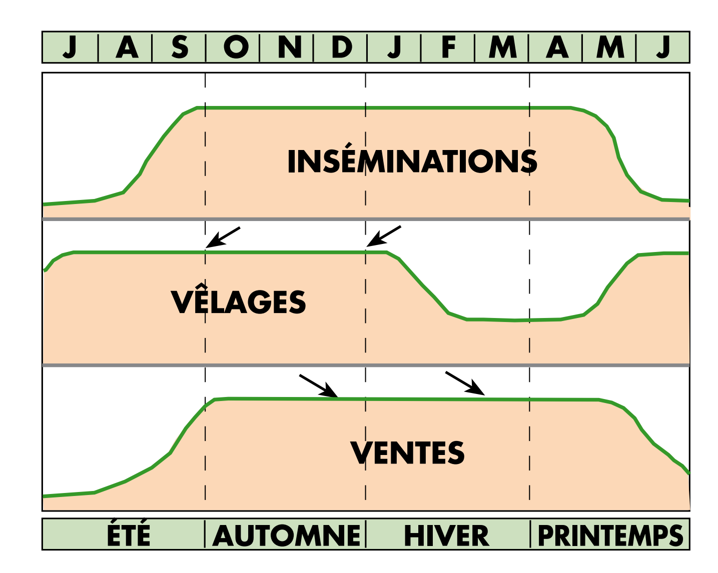
TROUPEAU & GÉNÉTIQUE
qualités bouchères, laitières et maternelles

> Les bons choix génétiques
Comme dans toute production animale, la génétique est primordiale pour avoir de bons veaux sous la mère.
Il faut donc :
• que le père et la mère aient de bonnes qualités bouchères : potentiel de croissance, squelette fin, profil compact, masses musculaires épaisses, couleur de viande claire, précocité de finition ;
• que la mère allaite correctement et le plus longtemps possible grâce à de bonnes qualités maternelles et laitières.
Tous ces critères doivent donner des veaux poussants, bien conformés, clairs de viande et bien finis.

> Renouveler le troupeau
La performance et la productivité du troupeau nécessitent d'avoir des animaux adaptés à la production de veaux de lait et une gestion intelligente du renouvellement en tenant compte des recommandations suivantes :
• il n'est pas souhaitable de conserver des bêtes trop vieilles : 6 ou 7 vêlages et un âge de 9-10 ans sont une raison suffisante pour réformer une vache ;
• tous les ans, il convient de renouveler 15 à 20 % des mères ;
• choisir les génisses de renouvellement en fonction de leurs qualités bouchères mais aussi de leurs origines maternelles et laitières.



CONFORT DES ÉLEVEURS
La tétée, c'est 7 jours sur 7 et deux fois par jour, ce qui représente une astreinte non négligeable. Depuis quelques années, des éleveurs se mettent à supprimer la tétée du dimanche soir sans la moindre conséquence sur la qualité des veaux.



LE DÉSAISONNEMENT une nécessité qui rapporte gros !

En Veau Sous La Mère, c'est surtout en automne-hiver-début de printemps que l'on fait son «beurre». En effet, les veaux doivent être vendus entre octobre et mai lorsque les consommateurs en mangent beaucoup et c'est aussi à cette période que les cours sont au plus haut. Le veau sous la mère permet de mettre du beurre dans les épinards et de rentabiliser une période creuse.

Voir ci-dessus le calendrier idéal pour gérer le désaisonnement.

> Désaisonner pour mieux s'organiser

Le désaisonnement, en limitant la production de veaux entre l'automne et le printemps, offre une grande souplesse d'organisation aux éleveurs :

- ils sont plus disponibles pour s'occuper d'autres productions sur leur exploitation ;
- ils peuvent prendre plus facilement quelques jours de vacances, le remplacement étant plus simple avec des étables sans veau ;
- à la période critique de la fenaison ou des moissons qui les sollicite fortement, ils sont libérés des tétées.

EN SAVOIR PLUS « Veau sous la mère, cela rime avec hiver » documentaire en DVD (Édition CIVO - 2004)

> L'insémination artificielle pour maîtriser la production et la qualité

L'utilisation de taureaux d'insémination artificielle spécialisés est l'une des clés des élevages de veaux sous la mère modernes et performants. On peut ainsi gérer la sortie des veaux lorsque les cours sont au plus haut et choisir les géniteurs mâles en fonction de la destination des produits :

- taureaux «Viande Précoce» pour les veaux sous la mère ;
- taureaux «Élevage-Viande» pour les génisses de renouvellement.



DU LAIT équilibré et à volonté !

Un veau sous la mère doit pouvoir téter à profusion autant qu'il en a besoin pour arriver à faire en 4 mois un bon produit fini. La quantité, mais aussi la qualité, avec un lait équilibré entre les matières grasses et les protéines pour faciliter la digestion et favoriser une croissance régulière jusqu'à l'abattage, sont essentiels.

> Bien nourrir les mères

La mère doit être aussi considérée comme une vache laitière à part entière et donc être nourrie en conséquence pour produire tout le lait nécessaire à son veau. Elle doit donc avoir :

- des fourrages de bonne qualité composés de mélanges graminées-légumineuses ;
- une complémentation en céréales et surtout en protéines (tourteau de soja ou bouchons de luzerne).

L'IMPORTANCE DU COLOSTRUM

Pour avoir des veaux qui démarrent bien et qui restent en bonne santé, il convient de leur faire téter le colostrum immédiatement à la naissance et fréquemment dans les 48 heures. Cela renforce l'immunité du jeune veau.

Prévoir un complément de lait

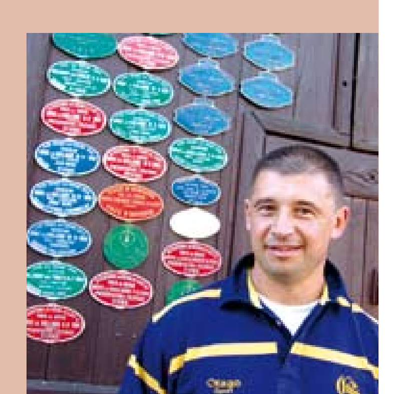
Malgré toutes les précautions prises pour développer les qualités laitières des races bouchères, le veau a besoin d'avoir, notamment en finition, du lait à profusion au moment où sa mère voit sa lactation baisser rapidement. Deux solutions s'imposent à l'éleveur pour satisfaire la croissance de ses veaux :

- l'introduction de tantes (vaches laitières) dans le troupeau qui donneront aux veaux ce plus indispensable à leur développement ;
- l'achat de complément lacté à utiliser dans les seuils de tolérance du Label Rouge ; une solution pratique mais qui reste onéreuse.

EN SAVOIR PLUS « Le Lait naturel à volonté» dans la collection «les cahiers du veau sous la mère» Documentaire vidéo sur le sujet en DVD (Édition CIVO - Juillet 2006).

LABEL ROUGE ET DÉNOMINATION DU PRODUIT

Le Veau Sous La Mère est une production sous Label Rouge qui doit donc respecter un certain nombre de critères définis par un cahier des charges. Labellisable au départ à l'abattoir, il ne sera labellisé qu'après le classement de la carcasse. Exclusivement distribué par des points de vente sous contrat et contrôlés, le Veau Sous La Mère est un produit d'exception. Les efforts des acteurs de la filière assurent la mise en valeur du travail des éleveurs.
Incomparable par rapport à d'autres productions de veaux de boucherie, ce grand produit gastronomique est porté par des filières exigeantes dans tous leurs maillons. C'est le prix de la qualité, une qualité qui est certainement la mieux payée de tous les produits d'élevage. Seuls les veaux sous Label Rouge peuvent prétendre à cette appellation enviée de «Veau Fermier Élevé Sous La Mère». Toute autre utilisation de cette mention est illicite et strictement interdite.
De même qu'un Château Margaux, n'est pas veau sous la mère qui veut ! Participer à ces filières sous Label Rouge, c'est pour les éleveurs la reconnaissance de la qualité de leur travail et l'assurance d'un bon revenu pour récompenser leur talent.

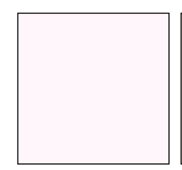


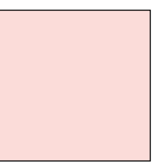
QUALITÉ & COULEUR ?
blanc ou rosé clair !

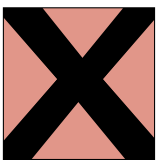


La couleur en veau sous la mère est commercialement l'un des critères des plus importants. Le veau blanc, comme disent les connaisseurs, est considéré comme la meilleure des qualités. C'est pourquoi la viande claire bénéficie des prix les plus élevés dans les grilles de paiement. La combinaison d'un certain nombre de précautions contribue à obtenir au moins 90% de veaux blancs :

- **éviter les sources de fer parasite** dans l'environnement du veau (barrières et objets métalliques, murs sales, paille terreuse ou herbeuse, sols en terre battue) parce que trop de fer fait rougir la viande ;
- **sélectionner des souches à « veaux blancs »** cela existe en races Limousine, Blonde d'Aquitaine ou Bazadaise ;
- **s'assurer que l'eau de l'exploitation** n'est pas trop riche en fer.


blanc = ☺☺☺


rosé clair = ☺


rosé = ☹


rouge = ☹☹☹

« Je voulais arriver à vivre sereinement de mon métier ! »

TÉMOIGNAGE ➤ Dominique Lacaze*, engraisseur de taurillons et de génisses puis éleveur de broutards, **s'est tourné en 2004 vers le veau sous la mère...**
Une réorientation complète de son élevage dont il nous explique ici les raisons. Il nous fait aussi profiter de son expérience et nous dresse le bilan de cette reconversion réussie.



*** Dominique Lacaze**
éleveur de veaux sous la mère depuis 4 ans en Haute-Garonne à Lunax
- polyculture-élevage
- SAU : 112 ha
- troupeau Blond d'Aquitaine
- 70 vaches allaitantes

Dominique, qu'est-ce qui vous a incité à vous lancer dans le veau sous la mère il y a 4 ans ?

« Comme la plupart des engraisseurs ou des producteurs de maigre, j'ai subi de plein fouet les deux crises de l'ESB de 1996 et de 2001. Dans le même temps, autour de moi, je voyais des éleveurs de veaux sous la mère continuer à vendre chers leurs veaux sans se soucier des crises. Je me suis dit qu'il était temps que je repense mon système de production si je voulais arriver à vivre sereinement de mon métier !
La crise de 2000-2001 a fini de me décider à changer mon fusil d'épaule et à monter un troupeau de vaches allaitantes en vue de faire du veau sous la mère. Etant limité en trésorerie, j'ai commencé à constituer mon troupeau avec l'appui de mon groupement de producteurs en achetant une vingtaine de vaches Blondes d'Aquitaine, certes assez âgées, mais ayant de bonnes origines laitières en particulier, dont j'ai gardé les filles. Après six années d'accouplements raisonnés avec des taureaux d'insémination plutôt mixtes (viande-élevage) à bonne facilité de vêlage et à bonne aptitude laitière, j'ai atteint mon objectif d'un effectif de 60 mères Blondes d'Aquitaine aptes à faire des veaux sous la mère de qualité. J'ai complété ce troupeau avec une dizaine de tantes laitières Montbéliardes et Pie Noire que j'insémine avec de bons taureaux viande ».

Après avoir pratiqué l'engraissement puis la production de veaux d'Italie, ne trouvez-vous pas que la production de veaux sous la mère est exigeante en travail et astreignante en présence quotidienne pour la tétée ?

« Dès que j'ai pris la décision de m'orienter vers le veau sous la mère, je me suis mis à réfléchir à un mode de conduite qui soit le moins coûteux possible en adaptations des bâtiments et le moins prenant en temps passé à la tétée. J'ai ainsi opté pour la tétée directement au cornadis de la stabulation libre avec aménagement de cases de 5 ou 6 veaux au fond ou sur les côtés de l'aire paillée. Matin et soir, je place les vaches nourrices au cornadis en les attirant avec une ration de farine. Une place sur trois est laissée libre pour les mères Blondes d'Aquitaine et une place sur deux pour les tantes laitières afin que deux veaux puissent téter à la même tante simultanément. Puis je lâche les veaux des deux premières cases (soit 10 à 12 veaux en même temps) ; après quoi, je n'interviens que pour conduire aux tantes les veaux qui ont besoin d'un complément de lait. De la sorte, je ne passe pas plus d'1h30 maximum, matin et soir, pour placer les vaches au cornadis et faire téter puis retéter une trentaine de veaux à 35 vaches. Finalement, je n'ai pas plus de travail en faisant du veau sous la mère que si je faisais du veau d'Italie en conduite d'intérieur.
Quant au problème de l'astreinte, je recherche un désaisonnement maximum de mes vêlages, c'est-à-dire entre les mois d'août et de janvier, de manière à ne plus avoir à faire téter entre début juin et fin août (sachant que je laisse les veaux nés en août dehors avec leur mère pendant trois semaines). D'autre part, je ne me prive pas d'utiliser les solutions de remplacement que j'ai à ma disposition. Tout cela étant réuni, je ne pense pas avoir plus d'astreinte en faisant du veau sous la mère que si j'avais choisi une autre production de viande ».

Les résultats technico-économiques de votre élevage de veaux sous la mère restent-ils satisfaisants avec la mise en oeuvre de toutes ces solutions de conduite innovante ?

« Ma foi, je n'ai pas de raisons de me plaindre. Sur l'année 2007 et le début de l'année 2008, pratiquement tous mes veaux sont sortis « blanc » en couleur de viande, E et U en conformation bouchère et 3 (c'est-à-dire « couverts ») en état d'engraissement.
Ma moyenne de prix de vente a été de 1.150 € par veau en 2007 et de 1.265 € pour les 14 premiers veaux de l'année 2008, avec un poids moyen de carcasse dépassant légèrement les 150 kg à 4 mois 1/2 d'âge moyen ».

Avez-vous un secret pour obtenir d'aussi bons résultats en vous simplifiant autant le travail ?

« Oui, j'ai plusieurs secrets ! … mais, au risque de vous décevoir, ce sont des secrets de polichinelle ! Premièrement, une bonne génétique à veaux sous la mère pour mon troupeau, avec des vaches bons moules à veaux, bien sûr, mais aussi et surtout à bonnes qualités maternelles et laitières. Deuxièmement, une alimentation régulièrement de bonne qualité et bien équilibrée pour les mères qui doivent donner beaucoup de lait … et du bon lait !
Pour prendre un exemple, la ration hivernale de mes tantes laitières est composée, en début de la lactation, d'ensilage d'herbe préfané de très bonne qualité et de bon foin de dactyle à volonté, le tout complété par une ration de 12 kg de maïs inerté et de 3 kg de correcteur azoté. Grâce à cette ration, ce sont au moins 3 veaux de mères Blondes qui défilent sous chaque tante Montbéliarde ou Pie Noire pour s'y rassasier (NDLR : Dominique n'achète jamais de complément lacté). C'est cela finalement le secret de la qualité de mes veaux : faire en sorte qu'après chaque tétée, les veaux retournent dans leur case repus de lait nourrissant et équilibré et se couchent immédiatement dans la paille fraîche ! ».

Dominique, pour terminer, quelles perspectives voyez-vous pour le veau sous la mère ?

« Franchement, avec tous les atouts que portent en elles cette production et cette filière, à savoir une résistance aux crises, une faible dépendance à la PAC et à l'OMC, des débouchés et des prix de vente garantis dès la naissance des veaux pour l'éleveur qui s'applique à faire des bons produits, etc., on devrait avoir toutes les raisons d'être optimiste pour le veau sous la mère.»

Propos recueillis par Francis ROUSSEAU









EN SAVOIR PLUS SUR L'INNOVATION
« Innover en veau sous la mère »
dans la collection «les cahiers du veau sous la mère»
Documentaire vidéo sur le sujet en DVD
(Édition CIVO - Décembre 2005).

L'AVENIR…?

Avec le Veau Sous La Mère !

> Une production sans cesse innovante

Dans le cadre de sa mission de Recherche & Développement, le Comité Interprofessionnel « Veau Sous La Mère », continue à expérimenter de nouvelles méthodes pour améliorer la conduite d'élevage et simplifier les conditions de travail des éleveurs. Depuis quelques années déjà, des modes de tétée innovants basés sur l'instinct maternel ont été imaginés. C'est ainsi que des cases ont été mises au point pour laisser passer la tête des veaux et leur permettre d'accéder directement au pis. La tétée peut donc s'effectuer à tout moment selon les besoins de la mère ou du veau. D'autres techniques simplifient aussi les manipulations en lâchant les veaux au milieu des vaches dans la stabulation, chaque veau retrouvant tout seul la bonne mamelle. Plus de liberté laissée à la nature, moins de tâches pour les éleveurs, une meilleure maîtrise de la qualité font partie des évolutions qui animent les professionnels de cette production en pleine mutation.

> Une rémunération toujours très favorable

À l'abri des crises, un marché pour consommateurs à pouvoir d'achat confortable, des distributeurs à la recherche de cette qualité, pas de concurrence européenne ou étrangère, une viande naturelle qui valorise bien le savoir-faire…, le Veau Sous La Mère a encore de belles années devant lui. Tous ceux qui s'investiront dans cette production ont donc tout à gagner, d'autant plus que l'on va manquer probablement encore longtemps de ce précieux produit. Ce sont 1000 à 1500 éleveurs dont les filières ont besoin sans plus attendre pour aller à la rencontre de la demande actuelle.

TOUT SAVOIR SUR LE VEAU SOUS LA MÈRE
« Guide de la Production du Veau Sous La Mère » de Francis Rousseau
(CIVO - 5e Édition - Janvier 2008).

Conception graphique & éditoriale : FORTIFIANT



1 Bd d'Estienne d'Orves
19100 Brive
Tél 05 55 87 09 01
Fax 05 55 87 29 93
civo@veausouslamere.com
www.veausouslamere.com